
АРМЯНСКАЯ
КУХНЯ

Армянская кухня

ИД ВЛАДИС



РИПОЛ
КЛАССИК
2008

ББК 36.91
А83

Серия «Искусство кулинарии»

А83 Армянская кухня. — Ростов н/Д : Владис: М.: РИПОЛ классик, 2008. — 64 с.

ISBN 978-5-9567-0482-0

ББК 36.91

ISBN 978-5-9567-0482-0

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

САЛАТ (АХЦАН) «АРМЕНИЯ»

❖ *На 100 г помидоров: 100 г огурцов; соль, перец, зелень петрушки и базилика по вкусу.*

Свежие огурцы и помидоры нарезать тонкими кружочками и уложить на тарелку чередующимися рядами. Один огурец надрезать в четырех местах и поставить его в середину салата. На верхнюю часть огурца надеть колокольчики, приготовленные из тонко нарезанного огурца. Салат посолить, в колокольчики насыпать немного перца, оформить петрушкой и базиликом, придав колокольчикам вид букета.

Примечание. Зелени добавляется в салаты не более 5 г на порцию, соли 3 г, перца молотового черного или красного 0,1 г на порцию.

САЛАТ «ЕРЕВАНСКИЙ»

❖ *На 100 г помидоров: 75 г огурцов, 25 г болгарского перца, 25 г репчатого лука; перец, уксус, зелень кинзы, базилика, петрушки по вкусу, всего не более 5 г.*

Помидоры, огурцы, болгарский перец промыть. Огурцы очистить от кожицы, у болгарского перца срезать плодоножку и удалить сердцевину, лук очистить. Нарезать овощи кружочками. Кинзу, базилик, петрушку мелко нарезать. В салатник уложить овощи рядами так, чтобы чередовались помидоры, огурцы, болгарский перец. Посыпать солью, молотым черным перцем, сверху положить лук, полить салат уксусом, а затем посыпать зеленью.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МАСЛИНАМИ

❖ *На 100 г капусты: 20 г репчатого лука, 30 г яблок, 40 г винограда, 15 г маслин, 10 г растительного масла; зелень по вкусу.*

Капусту квашенную и лук репчатый мелко нашинковать, добавить маринованный виноград, мелко нарезанные яблоки и маслины без косточек, полить растительным маслом (оливковым или подсолнечным), перемешать. Перед подачей салат переложить в салатник, оформить дольками маринованных яблок, мелкими листьями винограда, посыпать петрушкой.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

❖ *На 100 г баклажанов: 60 г помидоров, 2 г чеснока, 20 г подсолнечного масла; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Баклажаны положить на раскаленную сковороду без масла и испечь. Когда баклажаны слегка остынут, удалить с них кожицу, после чего мелко нарезать, переложить в салатник, посыпать толченым чесноком и перемешать. Подсолнечное масло смешать с уксусом, солью, перцем, полить салат и осторожно перемешать. Вокруг баклажанов уложить дольки помидоров и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ПОМИДОРАМИ

❖ *На 100 г баклажанов: 50 г лука, 25 г болгарского перца, 100 г помидоров, 20 г подсолнечного масла; соль, перец, уксус, зелень петрушки по вкусу.*

Баклажаны очистить от кожицы, посыпать солью, дать полежать 10–15 мин, после чего отжать, промыть и жарить на подсолнечном масле вместе с репчатым луком, нарезанным кружочками. Переложить в миску, добавить нарезанные кружочками помидоры и болгаркий перец, посыпать солью, перцем, полить уксусом и перемешать. Выложить подготовленные овощи в салатник и посыпать зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

❖ *На 125 г картофеля: 80 г квашеной капусты, 50 г репчатого лука, 15 г подсолнечного масла; соль, перец, зелень по вкусу.*

Сваренный на пару или в воде картофель охладить, очистить от кожуры, нарезать кружочками, сложить в посуду; добавить шинкованную капусту, отжатую от рассола, соль, перец, подсолнечное масло, мелко нарезанный репчатый лук, осторожно перемешать, переложить в салатник и посыпать зеленью.

САЛАТ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ С ЛУКОМ

❖ *На 150 г картофеля: 25 г зеленого лука, 5 г укропа, 25 г огурцов, 25 г помидоров; соль, перец по вкусу.*

Одинаковой величины клубни картофеля сварить с кожурой, остудить, очистить от кожуры, переложить в салатник, посыпать мелко нарезанным укропом, зеленым луком, посолить, посыпать красным перцем и подать со свежими огурцами и помидорами.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ЯЙЦАМИ

❖ *На 100 г картофеля: 1/2 яйца, 50 г помидоров, 50 г огурцов, 50 г сметаны; соль, перец и зелень петрушки по вкусу.*

Сваренный картофель очистить от кожуры и нарезать кружочками. Огурцы и помидоры также нарезать кружочками. В салатник сложить чередующимися рядами картофель, огурцы, помидоры, посыпать солью, перцем, полить сметаной (сметану можно подавать отдельно), сверху положить яйцо, нарезанное кружочками. При подаче посыпать салат мелко нарезанной зеленью петрушки. Украсить салат помидором, оформленным в виде тюльпана.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

❖ *На 200 г цветной капусты: 10 г растительного масла, 1/4 лимона, 15 г маслин, разной зелени; соли для рассола 6 г.*

Очищенную от поврежденных стеблей цветную капусту тщательно промыть, положить в кастрюлю с подсоленной водой (чтобы вода покрыла капусту), добавить мелко нашинкованные корки лимона и варить 5–8 мин с момента кипения. По готовности снять с плиты, слить воду, дать остыть, мелко нарезать, переложить в салатник, полить смесью растительного масла с лимонным соком, посыпать мелко нарезанной зеленью, украсить маслинами.

САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВ ФАСОЛИ

❖ *На 250 г стручков фасоли: 20 г уксуса, 2 г чеснока; соль, черный перец по вкусу.*

Молодые (недозрелые) стручки фасоли перебрать, удалить жилки, нарезать тонкими полосками, промыть, положить в небольшое количество кипящей подсоленной воды и припустить до готовности, а затем откинуть на сито. Переложить стручки фасоли в салатник, посыпать солью, перцем и полить уксусом. Толченый чеснок подать отдельно.

САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

❖ *На 80 г фасоли: 25 г репчатого лука, 15 г подсолнечного масла, 15 г уксуса; соль, перец, зелень кинзы и петрушки по вкусу.*

Красную фасоль перебрать, промыть, залить холодной водой и варить до готовности, после чего откинуть на сито. Остывшую фасоль посыпать солью, перцем, полить уксусом, смешанным с подсолнечным маслом, и хорошо перемешать. Подать в салатнике, украсив луком и веточками зелени петрушки и кинзы.

САЛАТ ИЗ ШПИНАТА

❖ *На 250 г шпината: 15 г уксуса, 2 г чеснока; соль, перец по вкусу.*

Шпинат перебрать, промыть, крупно нарезать, положить в кипящую подсоленную воду и припустить до готовности. После этого откинуть на сито и охладить. Шпинат переложить в салатник, посыпать солью и полить уксусом. Отдельно подать толченый чеснок.

САЛАТ ИЗ ЧЕРЕМШИ

❖ *На 100 г черемши: 3 г соли; уксус по вкусу.*

Стебли черемши перебрать, промыть, ошпарить кипятком, откинуть на сито, после чего положить в подсоленную кипящую воду и припустить. Готовые стебли откинуть на сито, охладить, затем положить в салатник, посыпать солью и полить уксусом.

САЛАТ ИЗ СПАРЖИ С ЯЙЦОМ

❖ *На 200 г спаржи: 1/2 яйца, 75 г мацуна, 1 г чеснока; соль по вкусу.*

Тщательно перебранную, очищенную от грубых стеблей и промытую спаржу сварить в подсоленной

воде, откинуть на дуршлаг, дать остыть и мелко нарезать. Добавить круто сваренные и мелко нарезанные яйца. Перед подачей заправить мацуном (кислым молоком) с толченым чесноком.

САЛАТ ИЗ СПАРЖИ С ЧЕСНОКОМ

❖ *На 200 г спаржи: 20 г уксуса, 1 г чеснока, 5 г кинзы; соль по вкусу.*

Сваренные (см. предыдущий рецепт) стебельки спаржи мелко нарезать, переложить в салатник, посыпать кинзой, отдельно подать уксус и толченый чеснок.

СПАРЖА В ТЕСТЕ (ХРОМАПАТИК)

❖ *На 150 г спаржи: 50 г муки, 100 г воды, 15 г растительного масла; соль по вкусу.*

Спаржу очистить от кожицы так, чтобы не повредить головки, затем промыть, уложить головками в одну сторону, связать в пучки, положить в подсоленный кипяток и варить в течение 20–25 мин. После этого откинуть на сито, охладить и разрезать поперек на части длиной 3–4 см. Отдельно приготовить тесто (как для оладий), пучки спаржи погрузить в тесто, обжарить в большой количестве растительного масла и остудить.

БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ (СХТОРАЦ)

❖ *На 200 г (3–4 шт.) баклажанов: 5 г чеснока, 50 г корней петрушки и сельдерея, 5 г кинзы и укропа, 50 г помидоров; соль, перец по вкусу.*

Баклажаны очистить от плодоножек, снять кожицу, затем с одной стороны острым ножом сделать продольный надрез и ложкой удалить мякоть. Подготовленные таким образом баклажаны положить в подсоленную воду на 10–15 мин, затем вынуть их и отжать. Мякоть баклажанов нарезать, добавить очищенный от кожицы нарезанный чеснок, тщательно промытые и мелко нашинкованные коренья петрушки и сельдерея, кинзу и укроп, посолить, посыпать перцем, перемешать и поджарить на растительном масле. Подготовленные баклажаны заполнить этой начинкой и уложить надрезанной стороной вверх в один ряд на сковороду с разогретым растительным маслом. Добавить очищенные от кожицы и нарезанные помидоры, посолить, добавить немного воды (20 г на порцию), посыпать мелко нарезанной кинзой, укропом, закрыть крышкой и тушить 5 мин. Подавать баклажаны, полив соком, образовавшимся при тушении. Блюдо можно также подавать как в холодном, так и в горячем виде.

МАГАДИНОСЫ

❖ *На 100 г баклажанов: 100 г очищенных орехов, 5 г чеснока, 20 г корня петрушки, 10 г соли и масла столько, чтобы оно покрыло баклажаны.*

Баклажаны подготовить для начинки, как указано для блюда «схторац» (смотри предыдущее). Начинку приготовить следующим образом: грецкие орехи очистить от кожицы и мелко нарезать, добавить мелко нарезанный чеснок, очищенные и мелко нарезанные корни петрушки, разную зелень, перемешать и полученной массой начинить баклажаны; обжарить их со всех сторон и уложить в банки; залить подсолнечным или оливковым маслом, на котором жарились баклажаны,

и оставить на некоторое время, чтобы масло впиталось; после этого добавить еще немного масла, так чтобы оно покрыло верхний слой баклажанов. Затем банки закрыть пергаментной бумагой, перевязать и хранить в холодном месте.

БАКЛАЖАНЫ С ЛИМОНОМ

❖ *На 150 г баклажанов: 30 г масла растительного, 1/5 часть лимона, 30 г помидоров, 25 г стручков зеленого перца, 20 г репчатого лука, 10 г маслин; соль, зелень по вкусу.*

Подобрать равные по величине баклажаны, равномерно со всех сторон обжарить на углях (без пламени) или испечь в духовке, осторожно удалить кожицу и уложить в кастрюлю с разогретым маслом. Посолить, полить лимонным соком и жарить до тех пор, пока поверхность баклажанов не станет коричневой; затем добавить еще лимонный сок. Переложить на блюдо, полить соком, образовавшимся при жарении, оформить стручками зеленого перца, очищенными от сердцевины, дольками зрелых помидоров, кольцами репчатого лука и маслинами (без косточек), затем посыпать мелко нарезанной зеленью.

ОРЕШКИ ГОРОХОВЫЕ

❖ *На 80 г гороха: 30 г грецких орехов (ядро), 30 г кишмиша, 1/5 шт. кардамона, шафран.*

Отварной горох пропустить через мясорубку, добавить очищенные грецкие орехи, очищенный от стебельков кишмиш, кардамон, настой шафрана, приготовленный на отваре гороха (50 г на порцию), хорошо перемешать и скатать из полученной массы шарики величиной с грецкий орех или придать форму паштета.

ПАШТЕТ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ С ОРЕХАМИ

❖ *На 80 г красной фасоли: 25 г репчатого лука, 25 г грецких орехов; соль, перец, зелень петрушки и кинзы по вкусу.*

В пропущенную через мясорубку вареную красную фасоль добавить толченые грецкие орехи, мелко нарезанный поджаренный репчатый лук, соль, перец и полить отваром фасоли (50 г). Полученную массу перемешать и посыпать зеленью петрушки и кинзы.

КОЛОЛИК ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

❖ *На 80 г красной фасоли: 30 г грецких орехов, 25 г репчатого лука, 20 г кизила сушеного; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

К сваренной и протертой красной фасоли добавить толченные грецкие орехи, мелко нарезанный репчатый лук, очищенный от косточек промытый сушеный кизил, посолить, поперчить, полить отваром фасоли (50 г на порцию) и хорошо перемещать. Из полученной смеси скатать шарики величиной с грецкий орех, уложить на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ОРЕХАМИ

❖ *На 200 г зеленых стручков фасоли: 25 г грецкого ореха; уксус, соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Перебранные, промытые и нарезанные соломкой стручки фасоли припустить в подсоленной воде, переложить в салатник, посолить, посыпать перцем и толчеными орехами, полить уксусом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и перемешать.

МШОШ

❖ *На 80 г чечевицы: 20 г подсолнечного масла, 25 г репчатого лука, 10 г кураги, 15 г грецких орехов; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Чечевицу перебрать, промыть и варить до готовности, посолить, добавить мелко нарезанный обжаренный репчатый лук, толченные грецкие орехи, промытую курагу и варить в течение 10–15 мин, периодически перемешивая. При подаче на стол посыпать черным перцем и петрушкой. Подается на блюде.

ЯЙЦА С ЭСТРАГОНОМ

Яйца сварить вкрутую, очистить от скорлупы; каждое яйцо разрезать на четыре дольки, посолить и завернуть в лаваш вместе с эстрагоном, придав форму трубочки.

МЯСНОЙ РУЛЕТ

❖ *На 150 г говядины: 1 яйцо, 20 г курдючного жира, 2 г чеснока, 20 г томата-пюре; соль, черный и красный перец, разная зелень по вкусу.*

Говядину очистить от сухожилий и жира и отбивать до образования тестообразной массы. После этого посыпать черным перцем, солью и продолжать отбивать. Когда мясо превратится в однородную тягучую массу, разложить на доске слоем 1,5–2 см. На слой мяса поочередно положить продолговатые кусочки курдючного жира, дольки чеснока и половинки яиц, сваренных вкрутую; посыпать солью, красным перцем; свернуть в виде рулета и обвязать тонким шпагатом. Рулет положить в сотейник, смазанный сливочным маслом, сверху томатом-пюре и поставить в

духовой шкаф. Чтобы рулет прожаривался равномерно, через каждые 10–15 мин его следует переворачивать и поливать бульоном. Готовый рулет охладить, нарезать кружочками, уложить на блюдо или тарелку и украсить зеленью.

БАСТУРМА МЯСНАЯ (ВЯЛЕНОЕ МЯСО)

❖ *На 10 кг говядины (без костей): 600 г чеснока, 1 кг соли, 13 г селитры, 500 г тмина (чамана); молотый красный перец по вкусу.*

Бастурма представляет собой куски говядины, пропитанные солью, запресованные, покрытые слоем острой заправки (чаман) и высушенные на воздухе. Подают как холодную закуску в очень тонкой поперечной нарезке.

Приготовление бастурмы

Вырезку и мякоть спинной части говяжьей туши разрезать на куски длиной 30 см, шириной 12 см и толщиной 6 см. Куски мяса уложить рядами в посуду, пересыпать смесью соли и селитры, покрыть тканью и оставить на 2 дня, а затем переложить мясо так, чтобы верхний слой оказался внизу, и снова оставить на 2 дня. Затем мясо слегка обмыть холодной водой и обсушить на деревянной решетке. Подготовленное мясо положить рядами на застланный пористой тканью стол, края ткани туго стянуть, на ткань положить доску, а на нее какую-либо тяжесть. Оставить на 5 ч, затем сменить ткань и оставить еще на 12 ч. По окончании прессования куски мяса крепко обвязать шпагатом и повесить в тени на 12 часов для обсушки (мясо на ощупь должно быть сухим). Семена тмина (чамана) перебрать, промыть и растолочь. Чеснок очистить

и растолочь. Тмин, чеснок, молотый красный перец перемешать и добавить воду, чтобы смесь имела консистенцию жидкой сметаны. Куски обсушенного мяса покрыть тонким слоем подготовленной смеси, уложить рядами в емкость и выдержать 4 дня. После этого мясо вынуть, вновь покрыть смесью, уложить в посуду и выдержать 3–4 дня. Эту операцию повторить 3 раза. Подготовленное мясо вынуть и развесить в тени для просушки в течение 10 дней.

СУДЖУХ МЯСНОЙ

❖ *На 10 кг говядины (без костей): 250 г соли, 10 г селитры, 100 г красного перца, 150 г чеснока, 2 г корицы и 2 г кардамона.*

Суджух представляет собой колбаски, приготовленные из фарша говядины, заправленного разными острыми специями. Колбаски частично уплощены и высушены на воздухе. Подают как холодную закуску в поперечной нарезке, толщиной 2–2,5 мм.

Приготовление суджуха

Мякоть говядины подготовить так же как и для бастурмы. Куски мяса натереть смесью соли и селитры, положить в посуду и выдержать 2 дня. После этого мясо слегка обмыть холодной водой, обсушить на деревянной решетке, а затем пропустить через мясорубку, переложить в посуду, добавить толченый чеснок, молотый красный перец, корицу, кардамон, тщательно перемешать, накрыть тканью и оставить на 2–3 ч. Говяжьи кишки разрезать на куски длиной 40 см, с одного конца перевязать шпагатом, наполнить приготовленным фаршем и перевязать шпагатом со второго конца. Слегка сжимая один конец к другому, придать колбаскам форму подковы и связать концы. Подготовленный суджух положить на стол, покрыть пористой тканью, сверху положить доску, а на нее камень и оставить на 3 дня, а затем повесить в прохладном месте (тенистом и хорошо проветриваемом). Через 10–15 дней суджух затвердевает.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

❖ *На 125 г языка: соль по вкусу. На 100 г хрена: 200 г уксуса; соль, сахар по вкусу.*

Язык говяжий или бараний тщательно вымыть, поскоблить ножом, вновь обмыть, положить в кастрюлю, залить горячей водой, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности. Сваренный язык погрузить на 5–10 мин в холодную воду и, не дав остыть, снять с него кожу, посолить и завернуть в салфетку. Охлажденный язык нарезать ломтиками и уложить на блюдо. Хрен с уксусом подать отдельно. Хрен с уксусом приготавливается следующим образом: очищенные корни хрена натереть на терке, развести винным уксусом, добавить соль, сахар и размешать.

ИШХАН (ФОРЕЛЬ) ПРИПУЩЕННЫЙ

❖ *На 250 г форели: 50 г воды; соль, эстрагон по вкусу.*

Очищенную и выпотрошенную рыбу хорошо промыть, посолить, положить в кастрюлю, влить немного воды и припускать на слабом огне в течение 15–18 мин. Кастрюлю с рыбой снять с огня, осторожно переложить рыбу на блюдо, накрыть влажной салфеткой и до подачи хранить в холодном месте. При подаче украсить рыбу веточками эстрагона.

ИШХАН С ОРЕХОВОЙ ПОДЛИВКОЙ

❖ *На 200 г форели: 50 г ореховой подливки или уксуса; соль, зелень эстрагона по вкусу.*
На 25 г грецких орехов для подливки: 1 г сахара, 50 г воды, 0,1 г соли, 10 г уксуса; зелень кинзы по вкусу.

Подготовленную рыбу припустить так же, как указано в предыдущей рецептуре. Затем осторожно переложить готовую рыбу на блюдо, украсить веточками эстрагона. Отдельно подать ореховую подливку или белый винный уксус. Для приготовления подливки очищенные грецкие орехи ошпарить, удалить верхнюю пленку и тщательно растолочь. Измельченные орехи залить горячей водой, положить соль, сахар и варить в течение 15 мин. За 5 мин до окончания варки добавить уксус и мелко нарезанную зелень кинзы. Форель с ореховой подливкой можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

САЛАТ «ЛЕНИНАКАНСКИЙ»

❖ *На 50 г баклажанов: 100 г помидоров, 25 г репчатого лука, 25 г болгарского перца; соль, черный перец, зелень петрушки по вкусу.*

Баклажаны, болгарский перец, помидоры нанизать на вертел и жарить над раскаленными углями (без пламени). Овощи и лук репчатый очистить, посолить, уложить рядами и посыпать петрушкой.

БЕЛАЯ ФАСОЛЬ ПРОТЕРТАЯ

❖ *На 80 г белой фасоли: 20 г кишмиша, 30 г миндаля, 3 г растительного масла, 15 г лимона; соль, зелень по вкусу.*

Белую фасоль перебрать, промыть, сварить, процедить и протереть. Миндаль замочить в теплой воде, удалить кожицу и мелко нарезать. Удалить стебельки у кишмиша и промыть. Подготовленную фасоль переложить на противень, смазанный растительным маслом, добавить миндаль с кишмишом (50 г на порцию), хорошо перемешать, поставить на слабый огонь на 10–15 мин. Фасоль переложить на блюдо, украсить дольками лимона и веточкой зелени.

ТОЛМА ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

❖ *На 30 г чечевицы: 15 г пшеничной мелкой крупы, 20 г репчатого лука, 20 г подсолнечного масла, 10 г кураги, 10 г албухары, 10 г изюма, 50 г виноградных листьев; соль, перец, зелень кинзы, мяты, чабреца, петрушки по вкусу.*

Отварить чечевицу, откинуть на дуршлаг и положить в кастрюлю. Отварить отдельно пшеничную крупу. Желтую сливу (албухару) ошпарить кипятком, удалить косточки и нарезать. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить на подсолнечном масле. Чечевицу, пшеничную крупу, лук, албухару, изюм, мелко нарезанную кинзу, мяту, чабрец перемешать, посыпать солью и перцем. Свежие виноградные листья ошпарить кипятком, удалить плодоножки. На каждые 3–4 виноградных листа положить начинку весом 50–60 г и завернуть в виде конверта. В кастрюлю рядами положить толму, обложить сладкой курагой, залить водой, чтобы она покрыла продукты, добавить подсолнечное масло и сверху плотно прикрыть опрокинутой тарелкой. Кастрюлю накрыть крышкой.

Варить на слабом огне. Готовую толму уложить на блюдо и посыпать петрушкой. Это блюдо можно приготовить и в капустных листьях (свежих, квашеных).

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

❖ *На 50 г болгарского перца: 50 г моркови, 15 г репчатого лука, 60 г помидоров, 25 г подсолнечного масла, 3 г петрушки, 2 г сахарного песка, 0,5 г корицы; соль по вкусу.*

Морковь нарезать соломкой и слегка обжарить на подсолнечном масле, добавить мелко нарезанный репчатый лук и довести до готовности. После этого положить очищенные от кожицы, нарезанные дольками помидоры и жарить еще в течение 5–7 мин, затем посыпать солью, сахарным песком, корицей, мелко нарезанной зеленью петрушки и охладить. Стручки перца обмыть, срезать верхнюю часть вместе со стеблем, удалить семена, опустить в подсоленную кипящую воду на 2–3 мин. Перец наполнить начинкой, разложить в 1–2 ряда в кастрюлю с подсолнечным маслом, залить до половины горячей водой, закрыть кастрюлю крышкой и тушить в жарочном шкафу до готовности. Фаршированный перец уложить на блюдо и посыпать петрушкой.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ

❖ *На тушку курицы или цыпленка: коренья петрушки; соль по вкусу.*

Подготовленную тушку курицы положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы вода покрыла тушку, и, закрыв кастрюлю, варить на слабом огне. Готовую курицу вынуть из бульона, посолить, разделить на части и уложить на блюдо, придав форму целой тушки. Если вареную курицу нужно некоторое время хранить, то ее следует завернуть во влажную салфетку и оставить в холодном месте.

БАРАНИНА ОТВАРНАЯ

❖ *На 150 г баранины: 200 г картофеля; зелень петрушки, лавровый лист, соль по вкусу.*

Корейку баранины обмыть, очистить, срезав с наружной стороны сухожилия и пленку, положить целым куском в кастрюлю и залить горячей водой, чтобы вода покрыла баранину. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Когда бульон закипит, снять пену, добавить соль, лавровый лист и продолжать варить на слабом огне до готовности. Вареную баранину нарезать на кусочки, уложить на блюдо, после чего украсить петрушкой. Отдельно подать отварной картофель.

ИШХАН (ФОРЕЛЬ) В ВИНЕ

❖ *На 200 г форели: 35 г белого виноградного вина, 10 г лимона или 55 г зерен граната; соль, перец, эстрагон и зеленый лук по вкусу.*

На дно кастрюли положить крест накрест небольшие чистые палочки, влить белое виноградное вино; на палочки в 2–3 ряда уложить подготовленную, подсоленную и поперченную, форель. Сверху на рыбу положить крупно нарезанные листья эстрагона и зеленый лук. Кастрюлю закрыть крышкой и на небольшом огне припускать рыбу в течение 18–20 мин. Подать форель горячей. Лимон или зерна граната подать отдельно.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БОЗБАШ «СИСИАНСКИЙ»

❖ *На 125 г баранины: 160 г картофеля, 3 г муки, 25 г репчатого лука, 15 г томатного пюре, 10 г топленого масла, 25 г свежих кислых слив (алыча); соль, перец, зелень разная по вкусу.*

Баранью грудинку нарезать на куски весом по 50–60 г, положить в кастрюлю, залить водой и варить до полуготовности, периодически снимая пену. Бульон процедить; мясо положить в кастрюлю с подогретым жиром, добавить нарезанный и обжаренный репчатый лук с томатом-пюре, поджаренную муку и, помешивая, довести до готовности мяса. После этого залить бульоном, добавить нарезанный кубиками картофель, промытые кислые сливы, соль, перец, зелень и варить до готовности картофеля.

БОЗБАШ «ЕРЕВАНСКИЙ»

❖ *На 125 г баранины: 30 г гороха, 25 г репчатого лука, 100 г картофеля, 15 г томатного пюре, 30 г яблок, 10 г чернослива; соль, перец, разная зелень по вкусу.*

Баранью грудинку нарезать на куски весом по 100–125 г и сварить бульон, как для бозбаша «сисианского» (см. предыдущий рецепт). В процеженный бульон положить подготовленный горох и довести до готовности. Затем добавить нарезанный дольками картофель, кусочки мяса, обжаренный репчатый лук и томатное пюре, промытый чернослив, яблоки, очищенные от сердцевины и разрезанные на четыре части, соль, перец и варить суп еще 10–15 мин.

БОЗБАШ «ШУШИНСКИЙ»

❖ *На 125 г баранины: 60 г картофеля, 3 г муки, 10 г топленого масла, 50 г яблок, 50 г айвы, 25 г репчатого лука, разной зелени по 3 г; соль, перец по вкусу.*

Баранью грудинку нарезать на куски по 35–40 г, положить в кастрюлю, залить водой и варить до полуготовности, периодически снимая пену. Бульон процедить, а мясо и мелко нарезанный репчатый лук обжарить на масле, затем добавить муку и продолжать жарить до тех пор, пока мука не приобретет темно-коричневый цвет. Обжаренное с мукой и луком мясо залить процеженным бульоном, добавить очищенный и нарезанный картофель, соль, перец, очищенную от сердцевины и нарезанную дольками айву и варить до полуготовности айвы. После этого добавить нарезанные дольками, очищенные от сердцевины и кожуры яблоки, зелень и на слабом огне довести бозбаш до готовности.

КОЛОЛИК

❖ *На 125 г баранины: 30 г риса, 1/2 яйца, 40 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 10 г эстрагона, 5 г петрушки; соль, перец черный по вкусу.*

Мякоть задней ноги туши (бараньей) отделить от костей. Из костей сварить бульон, процедить. Мясо два раза пропустить через мясорубку. В измельченное мясо добавить рис, яйцо, соль, мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки, перец, тщательно перемешать и скатать в небольшие шарики. В горячий процеженный бульон положить обжаренный на масле мелко нарезанный репчатый лук, мясные шарики,

перебранный и промытый рис, зелень эстрагона и варить до готовности риса. Взбитые яйца развести холодной водой. Перед подачей кололика на стол влить взбитые яйца в суп тонкой струей, непрерывно помешивая ложкой, затем дать закипеть.

МЯСНОЙ СУП (МСАПУР)

❖ *На 125 г баранины: 20 г крупы пшеничной, 100 г картофеля, 20 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 15 г томата-пюре; соль, зелень по вкусу.*

Порционные куски баранины (грудинку или корейку) положить в кастрюлю с холодной водой и варить, удаляя пену, до полуготовности мяса. Затем вынуть мясо, бульон процедить. В кастрюле с разогретым маслом поджарить репчатый лук, добавить томатное пюре и продолжать жарить до тех пор, пока масло не появится на поверхности томата-пюре, после этого влить туда процеженный бульон, добавить очищенную пшеничную крупу (дзавар) и варить суп еще 20–30 мин, затем добавить соль, мясо, нарезанный кубиками картофель и довести до готовности. При подаче на стол посыпать зеленью.

ХОХОБ

❖ *На 125 г баранины: 30 г топленого масла, 200 г репчатого лука, 35 г зернышек граната, 3 г сахара; соль, зелень по вкусу.*

Жирную баранину нарезать на куски весом 35–40 г, положить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить репчатый лук, нарезанный кубиками, и жарить, пока баранина не станет мягкой, а лук не приобретет золотистый цвет. Затем добавить гранатные зернышки и

тушить до их обесцвечивания. Залить горячей водой, добавить сахар, дать закипеть. За 5 мин до подачи посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

МАХОХ

❖ *На 100 г баранины: 30 г крупы, 1/4 яйца, 20 г масла топленого, 25 г репчатого лука, 80 г картофеля (4 штуки); соль, перец, чаман, разная зелень по вкусу.*

Баранину дважды пропустить через мясорубку. В замоченную мелкую пшеничную крупу положить сырые яйца, рубленую баранину, мелко нарезанный лук, черный перец, соль, сушеную или свежую зелень и все хорошо перемешать. Из приготовленной массы скатать шарики величиной с грецкий орех (махох) и положить в бульон, приготовленный из костей баранины. Добавить очищенные, равные по величине мелкие картофелины, соль, чаман и варить до тех пор, пока шарики не всплывут на поверхность бульона. Подать махох, посыпав зеленью.

СУП ИЗ БАРАНИНЫ С РИСОМ

❖ *На 125 г баранины: 25 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 30 г риса, 25 г албухары; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Баранью грудинку нарезать мелкими кусочками, залить водой и варить до готовности, периодически снимая пену. Сваренное мясо положить в кастрюлю, залить горячим процеженным бульоном, добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, рис, промытую желтую сливу (албухару), соль, перец и варить до готовности риса. При подаче посыпать петрушкой.

МЯСНОЙ СУП С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

❖ *На 125 г говядины: 50 г чечевицы, 100 г картофеля, 25 г репчатого лука, 10 г топленого масла; соль, перец и зелень петрушки по вкусу.*

Сваренный из говядины бульон процедить, а мясо нарезать на куски. В процеженный бульон положить перебранную и промытую чечевицу, добавить куски говядины, мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, крупно нарезанный картофель, соль, перец и варить суп до готовности чечевицы. Подать суп, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

ФЛОЛ

❖ *На 125 г говядины: 50 г овсяной или пшеничной муки, 20 г мелкой пшеничной крупы, 25 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 100 г шпината, 15 г томата-пюре; соль, черный перец по вкусу.*

Овсяную муку (можно пшеничную) тщательно перемешать с отваренной мелкой пшеничной крупой, добавить соль, 1/2 стакана воды, замесить тесто и разделать его на мелкие шарики (флол) величиной с черешню. В горячий говяжий бульон добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, томатное пюре, крупно нарезанный шпинат, соль, перец и варить 10 мин. Затем положить в бульон флол и варить до тех пор, пока шарики не всплывут на поверхность супа.

ХАШ

❖ *На 300 г говяжьих или 400 г бараньих ножек: 100 г рубца, 800–1000 г воды; соль, чеснок по вкусу.*

Предварительно очищенные говяжьи ножки опалить, поскоблить, тщательно промыть и разрубить на части. Подготовленные ножки положить в холодную воду на 24 ч и через каждые 2–3 ч менять воду. После этого ножки еще раз промыть, переложить в неширокую кастрюлю и залить водой так, чтобы уровень ее на 15–20 см был выше продукта. Варить хаш без соли, не допуская бурного кипения, периодически снимая пену и жир с поверхности до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Во время варки хаша можно добавить вареный рубец. За 5 мин до подачи влить в хаш снятый жир. Подать хаш очень горячим. Отдельно подать соль, толченый чеснок, разведенный бульоном, редьку и лаваш.

СУП ИЗ ТЫКВЫ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ДДМАПУР)

❖ *На 125 г мяса: 160 г тыквы, 35 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 1/5 яйца; соль, зелень, перец по вкусу.*

Мясо говяжье отделить от костей, пропустить через мясорубку. В фарш добавить сырые яйца, соль, перец черный, мелко нарезанный лук и зелень (можно сушеную), перемешать и из полученной массы скатать шарики величиной с грецкий орех. Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками величиной с мясные шарики. Из костей приготовить бульон, процедить, поставить на огонь, положить туда нарезанные куски тыквы. Затем добавить мясные шарики, мелко нарезанный и обжаренный на масле репчатый лук, свежие листья эстрагона, соль и продолжать варить до готовности тыквы и мясных шариков.

ЧХРТМА

❖ *На 150 г курицы: 1/2 яйца (желток), 80 г репчатого лука, 15 г топленого масла, 10 г муки, 15 г винного уксуса; соль, шафран, кинза по вкусу.*

Обработанную курицу положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы вода покрыла тушку, и варить, периодически снимая с бульона пену. Сваренную курицу вынуть из кастрюли и разрубить на куски, а бульон процедить. В процеженный бульон положить куски курицы, мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, поджаренную и разведенную бульоном муку и довести до кипения. Заранее приготовить настой шафрана. Для этого шафран всыпать в стакан, залить кипятком (1/2 стакана воды), накрыть крышкой и поставить в теплое место на 2 часа, после чего процедить. Цвет настоя должен быть темно-коричневый, запах ароматный. В отдельной посуде тщательно растереть яичные желтки, постепенно добавляя теплый бульон, чтобы желтки не свернулись. После этого влить настой шафрана, белый винный уксус, добавить мелко нарезанную кинзу, размешать, перед подачей влить подготовленные желтки. Не доводить до кипения. Вместо курицы для приготовления этого супа можно использовать баранину.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (АРГАНАК)

❖ *На 500 г бульона: 170 г курицы, 20 г моркови, 25 г репчатого лука; зелень петрушки по вкусу.*
На 125 г мяса для фарша: 25 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 5 г риса, 1/2 яйца, 15 г лимона; соль, перец, зелень кинзы по вкусу.

Сварить бульон из курицы вместе с луком и морковью. Мясо два раза пропустить через мясорубку, добавить сваренный до полуготовности рис, мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, кинзу, соль, перец, тщательно перемешать, скатать из фарша небольшие шарики, которые затем сварить в приготовленном бульоне. Отдельно в посуде растереть яичные желтки, добавить лимонный сок и хорошо размешать. Подготовленные желтки влить в суп, помешивая подогреть, но не доводить до кипения, иначе желтки свернутся. Подать суп, посыпав зеленью петрушки.

СУП С ЛАПШОЙ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

❖ *На 500 г бульона: 200 г курицы, 25 г репчатого лука, 20 г моркови, 40 г лапши или вермишели, 1/2 яйца, 15 г лимона; соль, перец, петрушки по вкусу.*
На 1 кг высушенной лапши: 950 г муки пшеничной 1-го сорта, 5 яиц, 200 г воды, 20 г соли.

Для приготовления лапши просеять муку, собрать ее горкой, сделать углубление, влить яйца, воду, добавить соль и месить тесто до тех пор, пока оно не станет очень крутым и упругим. Разделить тесто на несколько кусков и раскатать каждый кусок пластом толщиной 1–1,5 мм. Каждый пласт теста свернуть в виде рулета и нарезать на узкие полоски шириной 3–4 мм. Полученную лапшу высушить на воздухе и хранить в сухом месте. Сварить куриный бульон. Во время варки положить в бульон очищенную луковицу и морковь, разрезанные пополам. В процеженный бульон всыпать лапшу или вермишель и варить до готовности. Отдельно тщательно взбить яичные

желтки, добавить лимонный сок, хорошо перемешать, влить желтки в приготовленный суп, размешать и подогреть, не доводя до кипения. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

СУП ИЗ ФОРЕЛИ С КИЗИЛОМ

❖ *На 150 г рыбы: 25 г репчатого лука, 30 г риса, 10 г корня петрушки, 15 г сушеного кизила, 15 г грецких орехов; соль, зелень кинзы по вкусу.*

Очищенную и выпотрошенную рыбу, залить в кастрюле холодной водой, добавить соль, очищенные корни петрушки, репчатый лук и варить на слабом огне 15–20 мин. Рыбу вынуть, а в бульон положить промытый и очищенный от косточек кизил, рис, толченые грецкие орехи и довести до кипения. Подать суп, посыпав зеленью кинзы. Отваренную рыбу выложить на блюдо.

СУП ИЗ ФОРЕЛИ С КАРТОФЕЛЕМ

❖ *На 150 г форели (ишхана): 200 г картофеля, 10 г зеленого лука, 20 г корня петрушки, перец черный и душистый по 2–3 горошины; соль, зелень эстрагона по вкусу.*

Приготовить и подать суп так же, как и суп из форели с кизилом (см. предыдущий рецепт), только в процеженный бульон добавить душистый перец, крупно нарезанный картофель.

ГРИБНОЙ СУП (СНКАПУР)

❖ *На 120 г сушеных грибов: 100 г картофеля, 15 г топленого масла, 25 г риса; соль, перец и зелень петрушки по вкусу.*

Сушеные грибы тщательно промыть, замочить на 3–4 ч и в этой же воде отварить. Бульон процедить, отваренные грибы мелко нарезать и вновь положить в бульон. Добавить в суп крупно нарезанный картофель, мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, перебранный и промытый рис. Посолить и варить до готовности риса.

ГРИБНОЙ СУП С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

❖ *На 125 г мяса: 20 г сушеных грибов, 10 г топленого масла, 20 г перловой крупы, 20 г репчатого лука, 80 г картофеля, 1/4 лимона; соль, зелень кинзы по вкусу.*

Сварить бульон из говядины и процедить, мясо отделить от костей и нарезать на куски весом в 40–50 г. В горячий процеженный бульон добавить перебранную и промытую перловую крупу, мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, соль и варить суп на небольшом огне. Сушеные грибы тщательно промыть, замочить на 3–4 часа и сварить в этой же воде. Отвар процедить, грибы мелко нарезать и вместе с отваром добавить в суп. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, посолить и довести суп до готовности. Перед подачей в тарелку с супом добавить лимонный сок.

СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ (ЛОБАХАШУ)

❖ *На 60 г красной фасоли: 25 г репчатого лука, 15 г грецких орехов, 3 г муки, 10 г топленого масла; соль, красный перец, зелень кинзы по вкусу.*

Фасоль перебрать, промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне до готовности. Откинуть фасоль на дуршлаг,

половину ее хорошо растереть и развести отваром до образования однородной массы, добавить в массу мелко нарезанный репчатый лук. Оставшуюся половину фасоли, муку, разведенную отваром, толченые грецкие орехи, соль, красный перец, зелень кинзы перемешать, соединить с оставшимся отваром и полученной массой и дать закипеть.

СУП-ПЮРЕ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ

❖ *На 80 г белой фасоли: 25 г репчатого лука, 15 г топленого масла, 3 г муки; соль, красный перец, зелень кинзы и укропа по вкусу.*

Крупную белую фасоль залить холодной водой и варить до готовности. Откинуть на дуршлаг, а затем растереть, положить в отвар и посолить. Добавить в суп мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, поджаренную муку, разведенную отваром. На небольшом огне, помешивая, довести до кипения. Подать суп-пюре, посыпав красным перцем, кинзой и укропом.

СУП ИЗ ГОРОХА С ОРЕХАМИ

❖ *На 30 г гороха: 25 г репчатого лука, 3 г муки, 15 г топленого масла, 100 г картофеля, 15 г грецких орехов; соль, перец, зелень петрушки.*

Сварить горох, затем добавить в него крупно нарезанный картофель, мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук с мукой, толченые орехи, соль, перец и варить до готовности.

РИСОВЫЙ СУП (БРНДЗАПУР)

❖ *На 25 г риса: 100 г картофеля, 25 г репчатого лука, 20 г моркови, 10 г сельдерея, 15 г топленого масла; соль, зелень кинзы по вкусу.*

В кипящую подсоленную воду засыпать рис, положить обжаренные морковь, сельдерей, репчатый лук, картофель, нарезанный кубиками, варить суп до готовности риса. Подавать суп, посыпав зеленью кинзы.

СУП ИЗ КРАПИВЫ

❖ *На 150 г крапивы: 25 г репчатого лука, 15 г топленого масла, 80 г картофеля, 20 г риса; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Влить в кастрюлю горячую воду, посолить, добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, крупно нарезанный картофель, промытый рис и варить суп до готовности риса. За 15 мин до подачи добавить перебранную, промытую и нарезанную молодую крапиву и довести до кипения. Суп из крапивы рекомендуется готовить на мясном бульоне. Подать суп, посыпав зеленью петрушки.

СУП «КРЧИК»

❖ *На 15 г пшеничной крупы: 100 г квашеной капусты, 20 г репчатого лука, 15 г томата-пюре, 15 г топленого масла, 80 г картофеля; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Мелко нарезанный репчатый лук обжарить на масле, добавить промытую и отжатую от воды шинкованную квашеную капусту и тушить до готовности, периодически понемногу добавляя воды. Затем добавить в овощи томатное пюре, хорошо перемешать и тушить еще в течение 5–7 мин. Сваренные отдельно нарезанную картошку и мелкую пшеничную крупу вместе с отваром соединить с тушеными овощами и дать прокипеть 10–15 мин. Подать крчик, посыпав красным сладким перцем и зеленью петрушки.

СПАС

❖ *На 200 г мацуна или 500 г пахты: 6 г муки, 25 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 45 г риса или пшеничной крупы, 6 г мяты или кинзы, 1/4 яйца; соль по вкусу.*

Муку растереть с яйцом. Мацун развести водой из расчета 1:1 (вместе с отваром риса или крупы). В яично-мучную смесь, все время помешивая, влить разведенный водой мацун. Кастрюлю со смесью поставить на небольшой огонь и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Добавить вареный рис вместе с отваром, мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, кинзу или мяту, перемешать и довести суп до кипения. Вместо риса можно использовать пшеничную крупу, а вместо мацуна — свежую пахту.

СЛАДКИЙ СУП ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ

❖ *На 40 г мелкой пшеничной крупы: 250 г виноградного сока, 10 г сахара, 12 г грецких орехов, 15 г сливочного масла; корица, молотый душистый перец по вкусу.*

Мелкую пшеничную крупу промыть, сварить в воде и откинуть на сито. Готовую крупу переложить в кастрюлю, залить виноградным соком и довести до кипения. Кастрюлю снять с огня, добавить сахар, сливочное масло, хорошо перемешать, добавить толченую корицу, душистый перец, толченые грецкие орехи, тщательно перемешать и разлить в тарелки. Подать суп горячим или холодным.

МАЦНАБРДОШ (ОКРОШКА)

❖ *На 200 г мацуна: 1/2 яйца,100 г огурцов,40 г зелени петрушки, кинзы, укропа и зеленого лука, 10 г сметаны.*

Мацун развести холодной кипяченой водой из расчета 1:1. Свежие огурцы (мелкие), круто сваренные яйца, зеленый лук, укроп, кинзу, петрушку мелко нарезать. Приготовленную зелень, нарезанные огурцы и яйца переложить в посуду с разведенным водой мацуном, добавить сметану, по вкусу соль и хорошо размешать. Подать мацнабрдош в холодном виде. Для охлаждения положить небольшие кусочки пищевого льда.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

ИШХАН (ФОРЕЛЬ) В МАСЛЕ

❖ *На 200 г форели: 35 г сливочного масла, 50 г гранатового сока; соль по вкусу.*

Дно кастрюли смазать сливочным маслом, положить в нее рядами подготовленную форель, сверху смазать рыбу сливочным маслом и посыпать листьями эстрагона. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и на небольшом огне припускать рыбу в течение 18–20 мин. Подать форель горячей. Отдельно подать гранатовый сок.

ИШХАН С КАРТОФЕЛЕМ

❖ *На 200 г форели: 150 г картофеля, 6 г муки, 26 г топленого масла, 15 г лимона; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Обработанную форель промыть, распластать, нарезать поперек на куски, посолить, обвалять в муке и обжарить на масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Отдельно обжарить нарезанный дольками картофель. Подать форель на блюде вместе с обжаренным картофелем, украсив веточками петрушки; отдельно подать лимон.

ИШХАН С ЯЙЦОМ

❖ *На 200 г форели: 20 г топленого масла, 1 яйцо; соль, перец, эстрагон по вкусу.*

Выпотрошенную, промытую форель распластать, не разрезая спинки, и обжарить на масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Обжаренную рыбу залить взбитыми яйцами и поставить сковороду с рыбой в духовой шкаф на 3–5 мин. Подать форель прямо на сковороде, посыпав эстрагоном. Готовую рыбу можно украсить яичницей-глазуньей и эстрагоном.

КУТАП

❖ *На 250 г форели: 20 г риса, 20 г масла, 15 г изюма, 0,1 г имбиря; соль, зелень петрушки по вкусу.*

Очищенную рыбу выпотрошить, не разрезая брюшка, через отверстие, образовавшееся после удаления жабр, а затем промыть и посолить. Рыбу наполнить отваренным рисом, заправленным маслом, изюмом и имбирем. Подготовленную рыбу свернуть кольцом, продев хвостовой плавник в отверстие нижней челюсти, после чего положить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень и запечь в духовом шкафу. Подать форель на блюде, украсив веточками петрушки.

КОТЛЕТЫ ИЗ ИШХАНА

❖ *На 200 г форели: 50 г топленого масла, 1/4 яйца, 50 г томатной подливки, 3 г соли, 0,02 г душистого перца, 0,5 г мускатного ореха, 0,02 г черного перца, 1 г чеснока, 2 г эстрагона.*

Форель очистить, выпотрошить и промыть. Мякоть рыбы нарезать на куски и пропустить два раза через

мясорубку. Добавить яйцо, толченый мускатный орех, черный и душистый перец, чеснок, соль и тщательно перемешать. Из приготовленного фарша скатать шарики величиной с куриное яйцо. Подготовленные шарики поджарить на сковороде. Для приготовления томатной подливки репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить на топленом масле, положить в него томатное пюре, а затем поджаренную муку (мука должна быть темно-коричневого цвета) и оставить на огне еще некоторое время. После этого развести рыбным бульоном, добавить соль, сахар, красный перец, размешать. Подать на блюде, полив томатной подливкой и посыпав эстрагоном.

ПЕСТРУШКА В СУХАРЯХ

❖ *На 250 г рыбы: 1/4 яйца, 20 г молока, 20 г сухарей, 20 г топленого масла, 15 г лимона, 10 г муки; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Очищенную и выпотрошенную рыбу промыть и посолить. Яйцо взбить, соединить с молоком и размешать до получения однородной массы. Рыбу обвалять в муке, положить в смесь из молока с яйцом, после чего обвалять в мелких сухарях и обжарить в масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Подать пеструшку на блюде вместе с лимоном, нарезанным кружочками, украсив веточками зелени петрушки.

КЧУЧ ИЗ ПЕСТРУШКИ

❖ *На 200 г пеструшки: 50 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, 100 г помидоров, 15 г болгарского перца, по 2 зерна черного и душистого перца, 5 г соли, 25 г белого вина, 20 г*

муки для теста; красный перец, зелень эстрагона по вкусу.

На дно глиняной посуды, смазанной сливочным маслом, положить слой репчатого лука, нарезанного кольцами, а на него слой красных помидоров, нарезанных кружочками, мелко нарезанный болгарский перец, посыпать солью, красным перцем и положить несколько зерен черного и душистого перца. Сверху на овощи уложить в один ряд обработанную пеструшку (крупные экземпляры разрезать на куски), покрыть слоем нарезанных помодоров, луком, эстрагоном и добавить перец (черный, красный и душистый), залить белым вином, закрыть посуду крышкой, края крышки обмазать тестом и поставить посуду с рыбой в горячий духовой шкаф на 30–40 мин. Подать рыбу в той же посуде.

СИГ С ОВОЩАМИ

❖ *На 200 г сига: 20 г моркови, 20 г репчатого лука, 20 г томата-пюре, 15 г топленого масла, 3 г муки, 2 г чеснока, 100 г рыбного бульона; соль, перец горошком, зелень петрушки по вкусу.*

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, отрезать голову и хвост, разрезать на куски и отварить. Из головы и хвоста сварить бульон и процедить. Морковь и репчатый лук мелко нарезать, обжарить на масле, затем добавить томатное пюре и жарить еще 5–7 мин. Обжаренную муку, помешивая, развести рыбным бульоном, добавить подготовленные овощи, толченый чеснок, соль, перец и дать закипеть. Отваренную рыбу залить приготовленной подливкой и довести до кипения. Подать сиг на блюде, посыпав зеленью петрушки.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ТОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

❖ *На 100 г баранины: 80 г виноградных листьев, 5 г риса, 20 г репчатого лука, 50 г мацуна, 2 г чеснока или 1 г корицы, 10 г сахара; соль, перец, зелень чабреца, мяты, кинзы, базилика, майорана по вкусу.*

Мякоть баранины разрезать на небольшие куски, пропустить через мясорубку. В молотое мясо добавить полуотваренный рис, мелко нарезанный репчатый лук, кинзу, мяту, базилик, чабрец, майоран, соль, перец; фарш тщательно перемешать. Свежие виноградные листья положить в кипяток на 2–3 мин (кипятить их нельзя), после чего удалить черешки. Взять 1–2 виноградных листка, положить на них фарш, завернуть в виде конверта. На дно кастрюли положить рубленые кости, оставшиеся после отделения от них мякоти, и виноградные листья. Сверху уложить рядами подготовленную толму, влить немного бульона или воды и плотно прикрыть опрокинутой тарелкой. Кастрюлю закрыть крышкой и на слабом огне довести толму до готовности. Подать толму политой соком, который образовался при тушении. Мацун с толченым чесноком или с сахаром и корицей подать отдельно.

ТОЛМА ИЗ КАБАЧКОВ

❖ *На 100 г баранины: 70 г кабачков, 70 г помидоров, 50 г перца, 4 г риса, 20 г репчатого лука, 10 г топленого масла; соль, перец, зелень чабреца, базилика, кинзы, майорана, эстрагона по вкусу.*

Мякоть баранины разрезать на куски и пропустить через мясорубку. В измельченное мясо добавить отваренный рис, яйцо, соль, перец, мелко нарезанный репчатый лук, разную зелень. Фарш тщательно перемешать. У небольших кабачков отрезать концы, удалить ложкой семена и ошпарить кипятком, кабачки наполнить мясным фаршем. Томатное пюре поджарить на масле, развести бульоном, сваренным из костей, добавить поджаренную муку, разведенную бульоном, и тщательно размешать. Фаршированные кабачки положить рядами в кастрюлю, залить приготовленной томатной подливкой и прикрыть опрокинутой тарелкой. Кастрюлю закрыть крышкой и на слабом огне довести толму до готовности. Подать толму политой томатной подливкой и посыпанной мелко нарезанной зеленью петрушки; отдельно подать мацун с толченым чесноком.

ПОМИДОРЫ С БАРАНЬИМ ФАРШЕМ

❖ *На 75 г баранины: 200 г помидоров, 3 г риса, 1/4 яйца, 10 г репчатого лука, 10 г топленого масла; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Баранину пропустить через мясорубку. Молотое мясо, помешивая, обжарить на масле, положить в него мелко нарезанный обжаренный репчатый лук, яйца, сваренные вкрутую и мелко рубленые, отваренный рис, добавить соль, перец и перемешать. Помидоры промыть, надрезать верхнюю часть, чайной ложкой удалить семена, наполнить фаршем, закрыть срезанной частью, положить на смазанный маслом противень, сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф на 10–12 мин. Подать помидоры посыпанными зеленью петрушки.

БАРАНИНА С БАКЛАЖАННОЙ ИКРОЙ

❖ *На 100 г баранины: 100 г баклажанной икры, 20 г топленого масла, 25 г репчатого лука, 50 г томатной подливки, 25 г швейцарского сыра; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Баранину пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, перемешать и поджарить на масле. Добавить в фарш мелко нарезанный обжаренный репчатый лук. Отдельно приготовить баклажанную икру и томатную подливку. На смазанную маслом сковороду положить слой икры, затем слой жареного мяса с луком, на него вновь слой икры, полить томатной подливкой, посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф на 15–20 мин. Подать баранину в той же сковороде, посыпав петрушкой.

БАРАНИНА СО СТРУЧКАМИ ФАСОЛИ И ЯЙЦОМ

❖ *На 150 г баранины: 150 г стручков фасоли, 25 г репчатого лука, 20 г топленого масла, 1 яйцо; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Из баранины, разрезанной на куски, сварить бульон. Вареное мясо положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, влить немного бульона и тушить в течение 15–20 мин в закрытой посуде. Отдельно припустить в бульоне тонко нарезанные стручки фасоли и откинуть их на сито. Тушеное мясо положить в кастрюлю, обложить вареными стручками фасоли, добавить соль, перец, затем залить взбитыми яйцами и поставить в духовой шкаф на 3–5 мин. Подать баранину посыпанной зеленью петрушки.

КОЛОЛИК ИЗ БАРАНИНЫ

❖ *На 150 г баранины: 4 г риса, 1/4 яйца, 200 г картофеля, 20 г топленого масла, 15 г лимона, 10 г сухарей; соль, перец, зелень кинзы и петрушки по вкусу.*

Мякоть баранины пропустить два раза через мясорубку. Добавить в измельченное мясо отваренный рис, кинзу и тщательно перемешать. Из приготовленного фарша разделать шарики, смочить их в яйце, взбитом с водой (в соотношении 1:1), обвалять в сухарях и поджарить в топленом масле. Подать кололик, полив маслом, с жареным картофелем, лимоном; украсить веточками петрушки.

БОРАНИ «ЛОРИЙСКОЕ»

❖ *На 150 г баранины: 25 г репчатого лука, 20 г топленого масла, 200 г разной зелени, 100 г помидоров; соль, перец по вкусу.*

Подготовленную баранину (корейку или грудинку) разрезать на небольшие куски, положить в кастрюлю с разогретым маслом и обжарить. Добавить мелко нарезанный обжаренный репчатый лук, мелко нарезанную зелень, разрезанные пополам помидоры, соль, перец и тушить мясо в плотно закрытой посуде до готовности.

КЕРУСУС

❖ *На 150 г баранины: 20 г топленого масла, 30 г репчатого лука, 20 г томата-пюре, 100 г картофеля; соль, перец, разная зелень по вкусу.*

Мякоть баранины или говядины нарезать поперек мышечной ткани кусочками длиной 2–3 см, толщиной 1 см, посолить, посыпать перцем, перемешать, положить на противень с разогретым маслом и жа-

рить до полуготовности. Затем добавить мелко нарезанный репчатый лук, отдельно поджаренное томатное пюре, посыпать нарезанной зеленью, противень закрыть крышкой и довести мясо до готовности. Подать керусус с жареным картофелем, свежими или солеными огурцами.

ПАСТЫНЕР С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

❖ *На 150 г баранины: 50 г белой фасоли, 25 г репчатого лука, 20 г топленого масла, 60 г помидоров; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Перебранную белую фасоль залить холодной водой. Через 20–25 мин слить воду, фасоль снова залить холодной водой, варить до мягкости, а затем откинуть на сито. Нарезанную мелкими кубиками баранину обжарить на масле, залить отваром фасоли так, чтобы отвар покрыл баранину, закрыть крышкой и тушить. За 20–25 мин до готовности мяса добавить мелко нарезанный обжаренный репчатый лук, отваренную фасоль, разрезанные пополам помидоры и затем тушить в духовом шкафу до готовности. Подать пастынер, посыпав зеленью петрушки.

ТАПАКА ПО-АРЦАХСКИ

❖ *На 150 г баранины: 50 г репчатого лука, 100 г картофеля, 20 г топленого масла, 100 г помидоров, 50 г баклажанов, 35 г болгарского перца; соль, перец, зелень укропа по вкусу.*

Корейку баранины разрезать на небольшие куски, посолить и обжарить на сковороде с разогретым маслом. По отдельности поджарить репчатый лук, нарезанный кольцами, баклажаны — кружками, помидоры — половинками, картофель — дольками и болгарский

перец — целиком. Подать тапака, обложив жареными овощами и посыпав укропом.

ПЛОВ С ЖАРЕНОЙ БАРАНИНОЙ

❖ *На 80 г риса: 30 г топленого масла, 100 г баранины, 30 г репчатого лука, 35 г зерен граната; соль по вкусу.*

Из риса приготовить откидной плов. Баранину нарезать мелкими кусками, поджарить на сковороде, добавить мелко нарезанный обжаренный репчатый лук, зерна граната, залить водой так, чтобы она покрыла продукты, закрыть крышкой, поставить на небольшой огонь и тушить до готовности. Подать плов на блюде; на отдельном блюде подать баранину, политую соком, образовавшимся при ее тушении.

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

❖ *На 200 г баранины: 50 г курдючного сала, 10 г уксуса или лимонной кислоты, 3 г коньяка, 60 г репчатого лука; зелень укропа, кинзы, петрушки, черный перец по вкусу.*

С мякоти спинной и поясничной части баранины срезать грубые сухожилия и разрезать мясо на куски. Куски мяса должны быть круглой формы, плоскими, с надрезами, весом по 180–200 г. Курдючное сало нарезать на такие же куски. Мясо и сало положить в глиняную или фарфоровую посуду, посыпать солью, душистым и черным перцем, гвоздикой, репчатым луком, пропущенным через мясорубку, добавить уксус или лимонную кислоту, коньяк, пряную зелень и поставить в холодное место на 6–7 ч для маринования. Маринованные куски баранины нанизать на вертел, чередуя с кусками сала. Поверхность нанизанных кусков мяса подровнять ножом. Жарить над раскаленными углями (без пламени). Во время обжаривания шашлыка следует периодически срезать тонкими ломтиками (1–1,5 см) наружный обжаренный слой мяса и сала. Подать шашлык с репчатым луком и зеленью укропа, кинзы, петрушки.

ТЖВЖИК

❖ *На 60 г сердца: 70 г печени, 60 г легких, 20 г пищевода, 25 г курдючного жира, 40 г репчатого лука, 15 г томата-пюре; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Печень после удаления желчи очистить от пленки. Легкие промыть. Почки разрезать вдоль пополам и очистить от пленки. Пищевод вывернуть и хорошо промыть. Подготовленные субпродукты и курдючное сало промыть, разрезать на одинаковые куски, положить на сковородку и жарить до полуготовности. Затем добавить нарезанный репчатый лук, томатное пюре, соль, перец. Закрыть сковороду крышкой и довести тжвжик до готовности. Это блюдо можно приготовить и без томата-пюре. Подать тжвжик посыпанным петрушкой.

МИДЖУРУМ

❖ *На 125 г говядины: 1 яйцо, 20 г топленого масла, 100 г маринованных овощей; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Смолотое в мясорубке мясо слегка обжарить на масле и охладить. В обжаренный фарш положить взбитые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки, соль, перец. На сковороду, смазанную маслом, положить подготовленный мясной фарш, подровнять, полить растопленным маслом и затем запекать в духовом

шкафу в течение 20 мин. Подать миджурум на той же сковороде, посыпав петрушкой, отдельно подать маринованные овощи (разные).

БОРАНИ С ГОВЯДИНОЙ

❖ *На 75 г говядины: 25 г репчатого лука, 35 г сливочного масла, 50 г муки, 1/4 яйца, 100 г мацуна; соль, перец, чеснок, зелень петрушки по вкусу.*

В широкую посуду всыпать пшеничную муку, сделать в ней углубление, добавить соль, яйца, немного воды и замесить крутое тесто. Раскатать тесто тонким слоем толщиной 0,3 см, выемкой или стаканом вырезать лепешки размером 5–6 см и пересыпать мукой. Тесто можно также разрезать на кусочки четырехугольной формы. Мякоть говядины и репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, петрушку и поджарить на масле. На каждую лепешку теста положить немного мясного фарша и защипать тесто так, чтобы фарш посередине был виден. Подготовленные бораки положить в кастрюлю, влить немного бульона, закрыть крышкой и на небольшом огне припустить до готовности. Вынуть бораки шумовкой, дать стечь бульону, переложить на сковороду с разогретым маслом и поджарить до образования золотистой корочки. Подать бораки горячими; мацун с измельченным чесноком подать отдельно.

МУСАКА С БАКЛАЖАНАМИ

❖ *На 125 г говядины: 150 г баклажанов, 20 г топленого масла, 12 г риса, 50 г помидоров, 25 г репчатого лука; соль, перец, зелень петрушки и укропа по вкусу.*

Мякоть говядины нарезать мелкими кубиками, обжарить на масле, залить водой так, чтобы вода покрыла мясо, прикрыть посуду крышкой и тушить до готовности. Рис перебрать, промыть и отварить до полуготовности. Лук репчатый мелко нарезать и обжарить на масле. Баклажаны предварительно очистить, нарезать кружочками, посыпать солью и дать полежать 10–15 мин, после чего промыть, отжать и поджарить с обеих сторон на топленом масле.

Мясо смешать с полуотваренным рисом, обжаренным луком и посыпать солью и перцем. На сковороду, смазанную маслом, положить слой баклажанов, затем слой мяса, покрыть слоем баклажанов, обложить помидорами, разрезанными пополам, влить немного бульона и в духовом шкафу довести мусаку до готовности. Подать мусаку на той же сковороде.

СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С АЙВОЙ

❖ *На 150 г свинины: 100 г айвы, 20 г топленого масла; соль, перец, зелень петрушки, корица, гвоздика по вкусу.*

Свиную корейку нарезать на порционные куски весом 130–150 г, посолить, посыпать перцем, положить на сковороду с разогретым жиром и жарить до образования со всех сторон румяной корочки. Промытую айву нарезать крупными дольками, удалить семена и обжарить на масле до полуготовности. Поджаренные куски свинины обложить обжаренными дольками айвы, посыпать корицей, добавить 3–4 шт. гвоздики, сковороду закрыть крышкой и довести до готовности в духовом шкафу. Подать свинину в той же посуде, посыпав зеленью петрушки.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

❖ *На 200 г свинины: 100 г маринованных фруктов (груша, виноград), 25 г репчатого лука, 30 г зелени лука-порея, 50 г нар-шараба; соль, перец по вкусу.*

Мякоть задней ноги разрезать на куски, посыпать солью, перцем, нанизать на вертел и жарить над раскаленными углями, периодически переворачивая, чтобы мясо равномерно прожарилось. Подать на блюде. Обложить маринованными фруктами, зеленью лука-порея, мелко нарезанным репчатым луком. Нар-шараб подать отдельно.

БОРАНИ ИЗ КУРИЦЫ СО СТРУЧКАМИ ФАСОЛИ И ЯЙЦОМ

❖ *На 150 г курицы: 25 г репчатого лука, 200 г стручков фасоли или баклажанов, 15 г топленого масла, 25 г сливочного масла, 1/2 яйца; соль, зелень петрушки по вкусу.*

Подготовленную тушку курицы или цыпленка обжарить, разрезать на куски, положить в кастрюлю с маслом, добавить тушеные стручки фасоли, мелко нарезанный обжаренный репчатый лук, залить взбитыми яйцами и поставить в духовой шкаф примерно на 5 мин. Борани из кур или цыплят можно готовить и с баклажанами. Подать борани политым растопленным маслом и посыпанным зеленью петрушки.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ С ТОМАТНОЙ ПОДЛИВКОЙ

❖ *На 150 г курицы: 3 г муки, 20 г топленого масла, 10 г томата-пюре, 40 г репчатого лука; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Обработанную тушку курицы положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы вода только покрыла ее, и варить до готовности. Тушку вынуть из бульона, нарезать на куски, а бульон процедить. Крупно нарезанный репчатый лук обжарить на масле, добавить томатное пюре и продолжать жарить еще 5 мин. Муку, поджаренную до светло-желтого цвета, развести процеженным бульоном (75–100 г), добавить обжаренный лук и томатное пюре, соль, перец и дать закипеть. Полученной подливкой залить куски вареной курицы, кастрюлю закрыть и на небольшом огне довести до кипения. Подать курицу, полив подливкой и посыпав зеленью петрушки.

ЦЫПЛЯТА ТАПАКА

❖ *На одного цыпленка: 35 г топленого масла, 100 г помидоров, 50 г баклажанов, 25 г болгарского перца, 3 г чеснока; соль, перец по вкусу.*

У подготовленных цыплят отрезать лапки ниже коленного сустава, затем разрезать тушку вдоль грудки и, чтобы тушка была более плоской, отбить тяпкой. После этого заправить крылышки и ножки и посыпать тушку цыпленка солью и перцем, положить на специальную сковороду с растопленным маслом, плотно закрыть крышкой и жарить в течение 20–25 мин. Перевернуть на другую сторону и продолжать жаренье до готовности. Подать цыплят тапака на блюде. Отдельно подать измельченный чеснок, залитый куриным бульоном (100 г). Гарнир — жареные овощи.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ

❖ *На 150 г утки: 20 г репчатого лука, 12 г сливочного масла, 10 г коньяка; соль, перец, зелень кинзы по вкусу.*

Печень и сердце утки мелко нарубить, добавить мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец, мелко нарезанную кинзу, коньяк, сливочное масло и тщательно перемешать. Подготовленную тушку утки наполнить фаршем, зашить, положить спинкой вниз на сковороду, смазанную жиром, полить водой (50–75 г) и поставить в духовой шкаф. Во время жаренья периодически поливать утку образовавшимся жиром и соком. Подать утку, разрубив на куски и полив соком.

АМИЧ (ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ, ФРУКТАМИ И ПРИПРАВАМИ)

❖ *На одну индейку весом 2 кг: 100 г риса, 50 г очищенного миндаля, 50 г кураги, 30 г изюма, 100 г топленого масла, по 3 гвоздики и корицы; соль, зелень петрушки по вкусу.*

Рис сварить до полуготовности, добавить перебранные, промытые и припущенные в масле с водой изюм, курагу, очищенный от кожицы миндаль, топленое масло, толченую гвоздику, корицу и перемешать. Полученным фаршем наполнить подготовленную тушку индейки и зашить. Фаршированную индейку положить на смазанный маслом противень, полить маслом и горячей водой и жарить в духовом шкафу до полной готовности, периодически поливая образовавшимся соком. Готовую индейку разрубить на куски, положить на блюдо, вокруг уложить фарш, полить соком и украсить зеленью петрушки. В качестве начинки можно использовать также рассыпчатый плов из пшеничной крупы с жареным луком и сушеным кизилом. Таким же способом можно приготовить курицу.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

АЙЛАЗАН (ОВОЩНОЕ АССОРТИ)

❖ *На 100 г баклажанов: 100 г картофеля, 25 г репчатого лука, 20 г растительного масла, 25 г болгарского перца, 40 г стручковой зеленой фасоли, 50 г помидоров, 5 г соли; разной зелени по вкусу.*

Очищенные баклажаны нарезать кружками, посолить, дать им полежать 10–15 мин, после чего отжать и промыть, положить в кастрюлю, влить растительное масло, добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, болгарский перец, мелко нарезанный репчатый лук, очищенные от жилок и нарезанные стручки зеленой фасоли, помидоры, нарезанные дольками, крупно нарезанную зелень и посолить. Уложить в такой же последовательности второй ряд овощей и зелени, вновь посолить, посыпать зеленью, полить маслом, налить немного воды, овощи прикрыть опрокинутой тарелкой, кастрюлю закрыть крышкой. На слабом огне довести до готовности.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ

❖ *На 200 г баклажанов: 25 г сыра чанах (лучше использовать голландский сыр), 1/2 яйца, 15 г топленого масла, 100 г мацуна; соль, чеснок по вкусу.*

Баклажаны промыть, срезать плодоножку, надрезать вдоль и чайной ложкой удалить семена. Подготовленные баклажаны опустить на 5 мин в кипящую подсоленную воду и затем откинуть на дуршлаг. Яйца, сваренные вкрутую, мелко нарубить, добавить

протертый сыр, растопленное масло и перемешать. Подготовленные баклажаны наполнить фаршем, уложить на противень, смазанный маслом, полить маслом и запечь. Мацун и измельченный чеснок подать отдельно.

КАБАЧКИ С ЯЙЦОМ

❖ *На 125 г кабачков: 10 г муки, 25 г топленого масла, 1 яйцо, 50 г мацуна, 2 г чеснока; соль, зелень петрушки по вкусу.*

Очищенные и нарезанные кружками кабачки посолить, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон на сковороде с разогретым маслом, залить взбитыми яйцами и запекать 5–8 мин. Подать кабачки, посыпав зеленью петрушки; мацун с измельченным чесноком подать отдельно.

БОРАНИ ИЗ ОВОЩЕЙ

❖ *На 100 г баклажанов: 50 г зеленой фасоли, 50 г тыквы, 1/2 яйца, 80 г мацуна, 25 г топленого масла; соль, перец, чеснок по вкусу.*

Ломтики жареной тыквы и баклажанов смешать с нарезанными и отваренными стручками зеленой фасоли, посыпать перцем, переложить на смазанный маслом противень, залить взбитыми яйцами, полить маслом и запечь. Подать борани из овощей, посыпав зеленью петрушки, отдельно подать мацун с измельченным чесноком.

КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ ЖАРЕНЫЙ

❖ *На 200 г картофеля: 100 г репчатого лука, 30 г топленого масла, 1 огурец, соль, перец, зелень по вкусу.*

Молодой картофель средней величины очистить от кожицы, промыть, обсушить, положить в сотейник с разогретым маслом, посолить, закрыть крышкой и жарить на медленном огне; в отдельной посуде одновременно поджарить очищенный от кожицы репчатый лук (целиком). Подать картофель с жареным луком, свежими огурцами и зеленью кинзы.

ГРИБЫ В ТЕСТЕ (ХМОРАПАТИК)

❖ *На 100 г грибов: 10 г топленого масла, 60 г муки, 1/2 яйца, 100 г лимона, 0,25 г соды; соль, лимон по вкусу.*

Грибы очистить, перебрать, промыть и припустить в небольшом количестве подсоленной воды. Готовые грибы нарезать на мелкие куски длиной 2–3 см, шириной 1 см. Отдельно приготовить тесто следующим образом: взбить сырые яйца, добавить соль, растительное масло, соду, муку и, непрерывно помешивая, разбавить молоком. Припущенные нарезанные грибы обмакнуть в приготовленное тесто и жарить во фритюре до розового цвета. Подать с кусочками лимона.

ТЫКВА ФАРШИРОВАННАЯ (ХАПАМА)

❖ *На одну тыкву весом 1,5 кг: 70 г риса, 70 г сливочного масла, 70 г алычи, 25 г сахара, 30 г изюма, 200 г яблок, 1 г толченой корицы; соль по вкусу.*

Тыкву обмыть, срезать верхушку, при помощи ложки удалить плодовую мякоть с семенами и еще раз тщательно промыть. Мякоть отделить от семян, мелко нарезать, добавить полуотваренный рис, промытый изюм, очищенную от косточек алычу, нарезанные соломкой яблоки, сахар, толченую корицу и хорошо

перемешать. Подготовленным фаршем наполнить тыкву, затем плотно закрыть ее срезанной верхушкой, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовом шкафу. Подать фаршированную тыкву разрезанной на куски и политой маслом.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

ГАТА «ЕРЕВАНСКАЯ»

❖ *Для теста: 1200 г муки, 200 г топленого масла, 15 г дрожжей, 5 г соли, 400 г воды.*
Для начинки: 800 г муки, 400 г сахарной пудры, 400 г топленого масла.
Для раскатки теста: 100 г муки.
Для прослойки теста: 200 г топленого масла.
Для смазывания изделия: 4 яичных желтка.

Приготовить безопарное тесто, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 30–35 мин. Начинку приготовить как для «гаты ванадзорской». Готовое тесто выложить на стол, посыпанный мукой, разделить на части (по 500 или 1000 г), придать им шарообразную форму, каждый кусок по отдельности раскатать скалкой в пласт толщиной 1,5–2 мм, смазать маслом, затем сложить пласт теста вдвое, снова раскатать его и опять смазать маслом. Повторить эту операцию 4–5 раз. Слоеное дрожжевое тесто свернуть в рулет и разрезать на куски весом по 200 г. Кусок теста раскатать в круглую лепешку. В центр лепешки положить начинку (170 г), края лепешки соединить и придать изделию круглую форму. Толщина ее должна быть 1,5–2 см. Положить гату швом вниз на смазанный маслом лист или жаровню, смазать ее яичным желтком и проколоть вилкой в нескольких местах. Выпекать в горячем духовом шкафу в течение 30–35 мин.

ГАТА «АРЦАХСКАЯ»

❖ *Для опары: 250 г муки, 5 г дрожжей, 200 г воды.*
Для теста: 750 г муки, 200 г топленого масла, 5 яиц, 200 г сахара, 7 г соли, 1 порошок ванилина.
Для начинки: 800 г муки, 350 г топленого масла, 300 г сахарной пудры.
Для смазывания изделия: 1 яичный желток.

Приготовить опару. В отдельную посуду положить размягченное масло и растирать его в течение 5–7 мин, затем добавить сахар, яйца, ванилин, соль и продолжать растирать до получения однородной массы. Эту массу влить в опару и перемешивать в течение 3–4 мин. После этого, все время помешивая, равномерными частями добавить муку, замесить тесто и поставить его в теплое место на 35–40 мин. Для приготовления начинки растереть масло, добавить муку, тщательно перемешать, всыпать сахарную пудру и тщательно растереть до получения однородной рассыпчатой массы. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, слегка вымесить и разделить на куски весом около 250 г. Куски теста раскатать скалкой в круглую лепешку толщиной 5–6 см. Поверхность раскатанного теста смазать маслом и положить начинку (около 200 г). Края теста соединить и придать изделию круглую форму, затем перевернуть на другую сторону, слегка раскатать до толщины 1,5–2 мм. Готовые лепешки положить швом вниз на смазанный маслом лист. Перед выпечкой поверхность изделий смазать яичным желтком, нанести разные узоры и проколоть вилкой в нескольких местах. Выпекать в горячем духовом шкафу в течение 30–35 мин.

НАЗУК

❖ *На 750 г муки: 150 г сливочного масла, 175 г сахара, 5 яиц, 0,2 г шафрана, 50 г дрожжей, 200 г молока, 0,3 г ванилина, 5 г корицы, 5 г соли.*

Сахар и яйца тщательно растереть, добавить размягченное сливочное масло и вновь растереть. Влить в массу молоко с разведенными в нем дрожжами и солью, добавить корицу, ванилин, шафран и все тщательно перемешать. Затем, непрерывно перемешивая, частями добавить муку и замесить тесто. Вымешивать тесто в течение 25–30 мин. Затем накрыть его полотенцем или марлей и поставить в теплое место на 35–40 мин. Готовое тесто переложить на стол, разделить на пять кусков, из каждого куска сделать круглые лепешки толщиной 2 см, положить на смазанный маслом противень, накрыть полотенцем и через 15 мин поставить в горячий духовой шкаф. Выпекать 20–30 мин.

НАЗУК С СОЛЕНОЙ НАЧИНКОЙ

❖ *Для теста: 750 г муки, 23 г соли, 25 г дрожжей, 230 г воды.*
Для начинки: 400 г муки,25 г соли,250 г топленого масла, 0,2 г шафрана.
Для прослойки: 250 г топленого масла.
Для смазывания изделия: 1 яичный желток.

В теплую воду с растворенными в ней дрожжами и солью всыпать частями муку и замесить тесто. Вымешивать тесто 25–30 мин, затем поставить в теплое место на 30–35 мин. Одновременно приготовить начинку. Охлажденное топленое масло растирать в течение 12–15 мин, добавить шафран, соль, хорошо перемешать и частями всыпать муку. Все это растереть до образования рассыпчатой массы. Готовое тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1,5–2 см. Поверхность пласта смазать растопленным маслом, сложить вдвое, вновь раскатать. Проделать эту операцию 4–5 раз. В последний раз тесто раскатать, свернуть рулетом, нарезать на куски весом по 70 г. Каждый кусок теста раскатать в лепешку толщиной 5–7 мм. В центр лепешки положить 50 г начинки. Края лепешки свернуть, придать изделию округлую форму, а на поверхности сделать пальцами углубления; толщина назука должна быть 1–1,5 см. Положить назук швом вниз на противень, смазанный маслом, смазать яичным желтком и в нескольких местах сделать проколы. Выпекать в горячем духовом шкафу в течение 25–30 мин.

ПЕЧЕНЬЕ ПЛЕТЕНОЕ

❖ *На 600 г муки: 200 г топленого масла, 200 г сахара, 200 г сливок, 4 яйца, 2 г соды, 2 г соли; мак по вкусу.*

Муку просеять и собрать в виде горки, сделать в ней углубление, в которое влить растопленное масло, сливки, взбитые с сахаром яйца, растворенную в воде соду и соль. Все хорошо перемешать, замесить крутое тесто, разделить на небольшие кусочки, раскатать их в виде тонких полосок и сплести полоски в косицы. Положить печенье на противень, смазанный маслом, и посыпать маком.

УШКИ (АКАНДЖ)

❖ *Для теста: 300 г муки, 3 желтка, 1 г соли, 50 г коньяка.*
Для обжарки: 400 г топленого масла.
Для обсыпки: 100 г сахарной пудры.

В посуду влить желтки, добавить соль, коньяк или водку, перемешать, всыпать муку и замесить тесто. Выложить тесто на стол и нарезать на куски по 50 г. Каждый кусок раскатать в круглые лепешки толщиной 1,5–2 мм. Лепешки надрезать ножом в 2–3 местах и жарить в кипящем масле до светло-желтого цвета. Готовые изделия вынуть из кастрюли, дать маслу стечь, положить на блюдо и посыпать сахарной пудрой. Чтобы изделия имели красивую форму, их следует жарить в кастрюле, диаметр которой чуть меньше диаметра лепешки.

ШАКАР-ЛОХУМ

❖ *Для теста: 500 г муки, 200 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 150 г молока, 0,2 г шафрана, 2–3 г аммония.*
Для обсыпки: 50 г сахарной пудры.

Сливочное масло растереть, добавить сахарную пудру и продолжать растирать примерно 15 мин. Непрерывно помешивая, в массу добавить шафран, молоко и аммоний (соду). Вымешивать тесто в течение 3–5 мин. Готовое тесто разрезать на куски весом по 300 г, придать им форму батона, уложить на смазанный маслом лист. Перед выпечкой батоны немного примять рукой и ножом сделать глубокие косые надрезы. Выпекать в горячем духовом шкафу в течение 18–20 мин. После выпечки изделия по надрезам разрезать на ломтики, уложить их на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ ЯИЧНОЕ

❖ *На 250 г муки: 100 г сахара, 100 г молока, 100–150 г воды, 3 яйца, 5 г соли, 5 г питьевой соды; 150 г сливочного масла для обжарки.*

В яичные желтки, растертые с сахаром, влить кипяченое остуженное молоко и тщательно перемешать, после чего добавить воду с разведенной в ней содой и солью. В массу положить взбитые яичные белки, перемешать, засыпать небольшими порциями муку и замесить тесто. Готовое тесто раскатать на тонкие пласты, нарезать на кусочки квадратной формы, наколоть в 2–3 местах и обжарить с обеих сторон на топленом масле.

ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

❖ *Для теста: 500 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г мацуна, 2 яйца, 1 ч. ложка соды.*
Для начинки: 300 г сахара, 0,3 г ванилина, 500 г измельченных грецких орехов.
Для обсыпки: 100 г сахарной пудры.

Желтки яиц смешать с мацуном, добавить соду, растопленное сливочное масло, размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Затем накрыть тесто полотенцем и поставить в холодное место. Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм и нарезать на кусочки квадратной формы. На каждый кусочек теста положить немного толченых орехов, смешанных с сахаром и ванилином. Края теста соединить и округлить, придав изделию форму шарика. Шарики положить на смазанный маслом противень и выпекать в духовом шкафу 35 мин. Готовые шарики остудить и обсыпать сахарной пудрой.

НШАБЛИТ

❖ *Для теста: 500 г муки, 1000 г миндаля, 1350 г сахарного песка, 4 яичных белка, 200 г воды.*
Для отделки: 100 г миндаля.
Для смазывания изделия: 150 г сиропа (100 г сахара, 50 г воды).

В кастрюлю с горячей водой всыпать сахар и добавить, помешивая, взбитые белки, после чего положить миндаль, пропущенный через мясорубку. Эту массу подогреть в течение 13–15 мин при непрерывном помешивании до полного растворения сахарного песка. Подогретую до 40° массу снять с огня, помешивая постепенно добавить муку и охладить до комнатной температуры. Подготовленную массу положить в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой диаметром 12–15 мм и отсадить лепешки весом 30 г на листы, смазанные маслом и посыпанные мукой. Перед выпечкой в центр лепешки положить половинку очищенного подсушенного миндаля. Выпекать ншаблит в духовом шкафу в течение 30–35 мин. После остывания (до 35–40°) изделие залить сахарным сиропом.

ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

❖ *Для теста: 200 г сливочного масла, 300 г молока, 3 г питьевой соды, 3 яйца, 750 г муки, 200 г сахара.*

Для начинки: 2 г корицы, 200 г толченого ядра грецких орехов, 100 г изюма, 200 г сахара.

Муку просеять на стол, собрать в горку, в углубление влить молоко с содой, растопленное масло, взбитые яйца, добавить сахар. Затем, постепенно забирая муку по всей окружности от краев к середине, замесить некрутое тесто. Тесто раскатать и разрезать на шесть частей, каждую часть в свою очередь раскатать и разрезать на восемь квадратных кусочков. На каждый квадратик положить начинку, приготовленную из молотых грецких орехов, смешанных с сахаром, изюмом и корицей. Затем квадратики сложить вдвое, края защипать и придать изделию форму полумесяца. Смазать

печенье желтком, положить на смазанный маслом противень и выпекать в духовом шкафу при температуре 150–160°. Цвет готового печенья должен быть светло-коричневый.

ПАХЛАВА СДОБНАЯ

❖ *Для теста: 750 г муки, 175 г топленого масла, 2 яйца, 35 г дрожжей, 200 г воды.*

Для начинки: 500 г грецких орехов, 500 г сахара, 5 г кардамона.

Для смазывания изделия: 2 желтка.

Для заливки: 110 г топленого масла, 175 г меда.

В посуду влить воду с растворенными в ней дрожжами, яйца и тщательно размешать. При непрерывном помешивании засыпать муку, тщательно перемешать массу, затем влить растопленное масло. Вымешивать тесто в течение 10–15 мин, после чего поставить его в теплое место на 1–1,5 часа. Для начинки грецкие орехи пропустить через мясорубку и смешать с сахаром и толченым кардамоном. Тесто выложить на стол, разделить пополам, каждую часть раскатать в пласт толщиной 1,5–2 мм. Один пласт положить на смазанный маслом противень, сверху положить слой начинки толщиной 3 мм и покрыть вторым пластом теста. Края теста соединить и защипать. Поверхность смазать яичным желтком и ножом сделать надрезы в форме ромба. Через 10 мин с момента выпечки пахлавы вынуть противень, залить тесто по линии разреза растопленным маслом и вновь поставить в духовой шкаф. Выпекать пахлаву в горячем духовом шкафу в течение 35–40 мин. После выпечки противень с изделием поставить на стол, по линии надрезов залить пахлаву медом и разрезать на куски.

ПАХЛАВА СЛОЕНАЯ

❖ *Для теста: 750 г муки, 50 г дрожжей, 200 г воды.*
Для начинки: 300 г ядра грецких орехов, 300 г сахарного песка, 3 г кардамона.
Для прослойки: 175 г топленого масла.
Для заливки: 150 г меда и 100 г топленого масла.
Для смазывания: 2 яичных желтка.

В теплую воду с разведенными дрожжами, непрерывно помешивая, постепенно всыпать муку и замесить тесто. Вымешивать тесто надо в течение 15–20 мин. Затем поставить его в теплое место на 30–40 мин, прикрыв полотенцем. Начинку приготовить так же, как описано в рецепте «Пахлава сдобная». Тесто разделить на 14 частей, раскатать их и смазать растопленным маслом. На смазанный маслом противень положить тесто в три слоя, причем на третий слой теста положить 1/5 часть приготовленной начинки. Затем переложить начинкой четыре слоя через каждые два слоя, покрыть тремя слоями теста, смазать поверхность желтком, надрезать ромбиками и поставить в горячий духовой шкаф на 30–35 мин. Через 10–12 мин после посадки пахлавы в печь залить ее растопленным маслом. Готовое изделие залить прогретым медом по надрезанным линиям.

МИНДАЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ

❖ *Для теста: 500 г муки, 250 г сметаны, 150 г сливочного масла.*
Для начинки: 225 г сахара, 225 г очищенного миндаля, 3 г кардамона или корицы, 50 г меда.
Для обсыпки: 25 г сахарной пудры.

Сливочное масло растирать лопаткой в течение 15–17 мин, добавить сметану, перемешать, понемногу засыпать часть муки (50% нормы) и замесить тесто. Подготовленное тесто выложить на стол, добавить оставшуюся муку и продолжать вымешивать в течение 7–10 мин. Для начинки очищенный миндаль пропустить через мясорубку, добавить сахар, толченый кардамон или корицу, мед и все перемешать. Готовое тесто разделить на куски весом по 50 г. Каждый кусок раскатать на полоски так, чтобы один конец полоски был несколько шире, смазать маслом. На полоски положить около 30 г начинки и свернуть их, начиная с широкого конца, трубочкой. Приготовленные трубочки положить на смазанный маслом противень и выпекать в течение 20–30 мин в горячей духовке. Трубочки обсыпать сахарной пудрой.

ЮХАТЕРТ

❖ *На 1000 г муки: 200 г топленого масла (50 г для теста, 150 г для мазки слоев теста), 200 г молока, 6 яиц, 1–2 г соли.*
Для заливки: 300 г меда.

В посуду просеять горкой муку, сделать в ней углубление, влить слегка взбитые яйца, горячее молоко с разведенной в нем содой, топленое масло и замесить тесто. После этого раскатать его как можно тоньше, смазать растопленным маслом, слегка посыпать мукой и свернуть в виде конверта, затем снова раскатать, смазать маслом, посыпать слегка мукой, вторично свернуть конвертом. Раскатывать и свертывать тесто конвертом следует шесть раз. Сформованное тесто положить на смазанную маслом сковороду и выпекать в горячем духовом шкафу не более 10–15 мин. Готовое изделие разделить на равные квадратики. Подать к столу, залив его растопленным горячим медом.

БАГАРДЖ

❖ *Для теста: 900 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 300 г сахара, 30 г дрожжей, 10 г соли, 200 г воды, 1 желток и 15 г мака.*

В посуду налить теплую воду с разведенными в ней дрожжами и солью, растопленное масло, яйца, добавить сахар и хорошо перемешать. Муку просеять горкой на стол, сделать в ней углубление, влить подготовленную смесь и замесить тесто. Вымешивать тесто в течение 15–20 мин, затем накрыть его полотенцем и оставить на 1 ч, вновь вымесить и оставить на 1–1,5 ч для подъема. Когда тесто подойдет, разделить его на два куска: один кусок побольше — 250 г, другой поменьше — 200 г. Большему куску придать форму круглой лепешки, положить на смазанный маслом противень, поверхность и края лепешки смазать желтком и вилкой провести на нем бороздки в виде сетки. Из меньшего куска теста раскатать жгутики, сложить их вдвое и скрутить веревочкой, обложить ею края лепешки, уложенной на противень, посыпать изделие маком. Выпекать в горячем духовом шкафу в течение 18–20 мин.

БИСКВИТ С МИНДАЛЕМ

❖ *На 200 г муки: 200 г сахара, 8 яиц, 0,2 г ванилина, 50 г измельченного миндаля.*

Яичные желтки взбить с сахаром до увеличения объема массы примерно в три раза. Отдельно взбитые до густой пены белки соединить с желтками, добавить ванилин, в 3–4 приема всыпать муку и быстро, чтобы не осело тесто, перемешать. Форму выстлать пергаментной бумагой, заполнить тестом на три четверти высоты, сверху посыпать измельченным миндалем и тотчас же поставить выпекать в горячий духовой шкаф на 35 мин. Готовый бисквит охладить и вынуть из формы.

СОДЕРЖАНИЕ

Армянская кухня

Составитель: *Ю. Феданова*
Обложка: *дизайн-группа «Форпост»*
Редактор: *С. Рублев*
Корректор: *В. Барыбина*
Верстка: *Л. Никитина*

Подписано в печать с оригинал-макета 01.03.2008.
Формат 84×108 $^{1}/_{32}$. Гарнитура «Школьная».
Усл. печ. л. 3,36. Тираж 20 000 экз. Заказ № 2087

ООО ИД «Владис»
344064, г. Ростов-на-Дону, пер. Радиаторный, 9
vladis-book@aaanet.ru
www.vladisbook.com

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23
www.ripol.ru

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

Армянская кухня издавна славится своим разнообразием и оригинальностью блюд. С древних времен она впитывала в себя все лучшее, что есть в кулинарных традициях народов Кавказа. Лучшие кулинарные произведения армянской кухни отличаются самобытным пикантным вкусом и ароматом. Приятного аппетита!

